



5月10日～12日



※未満児さん（1～2歳児）の幼児食の量は、以上児と同じ形態で、量が少ないものとなっています。

ご飯は毎日同じものになりますので、白ご飯以外の時のみ掲載します。

※離乳食は、パクパク期以外の離乳食は、量や硬さなどを変えたものを食べています。

5月10日（月）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

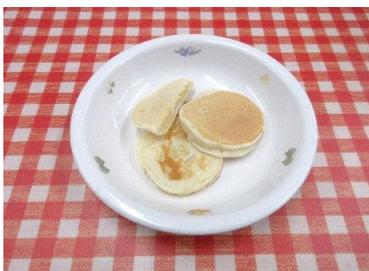


《離乳食（パクパク期）》

◎給食



◎おやつ



5月11日（火）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食（パクパク期）》

◎給食



◎おやつ



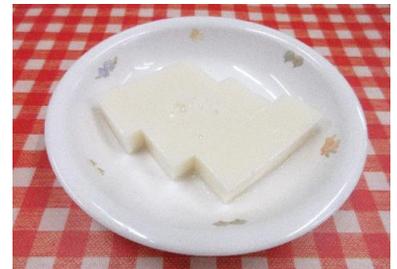
5月12日（水）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食（パクパク期）》

◎給食



◎おやつ





5月13日、14日



5月13日（木）

5月14日（金）

《幼児食（以上児）》

《幼児食（以上児）》

◎給食



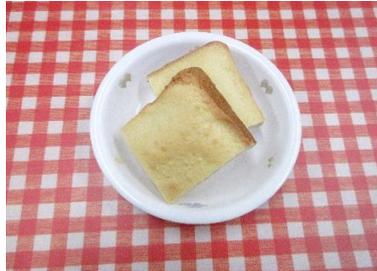
◎給食



◎おやつ



◎おやつ



《離乳食（パクパク期）》

《離乳食（パクパク期）》

◎給食



◎給食



◎おやつ



◎おやつ



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

〇しらたきの和風サラダ （5月11日 給食）

〈材料 5人分〉

- ・しらたき 1袋
- ・きゅうり 1本
- ・ハム 4枚
- ・砂糖 大さじ3
- ・酢 大さじ3
- ・薄口しょうゆ 小さじ2
- ・塩 少々

〈作り方〉

- ①しらたきは食べやすい長さに切り、下茹でします。きゅうり、ハムは千切りにします。（園では、きゅうりとハムも下茹でしています）
- ②調味料は合わせておきます。
- ③水気を切った①に、調味料を混ぜ合わせます。

☆食べやすいように、少し甘めになっています。お好みで、砂糖や酢の量を調節して下さい。ごま油を入れると中華風に。マヨネーズで和えてもいいですね。あっさりしているので、これからの時期におすすめです。

